



PIEMONTE D.O.C. MOSCATO PASSITO - ALBAROSA

Questo vino nasce da un'intuizione e dal desiderio di mettere alla prova l'uva Moscato dei vigneti di Valdivilla: grappoli spargoli, piccoli e sanissimi che vengono pazientemente appesi da Rosalba (da cui prende il nome "Albarosa"). Si connota per natura come un vino da meditazione, di colore giallo dorato, molto carico e tendente all'ambrato. Si distingue per il profumo schietto di Moscato "cotto" dal sole e sentori di salvia, rosmarino e vaniglia. L'invecchiamento delle uve e la gradazione alcolica gli conferiscono un gusto dolce e complesso che stupisce per la delicatezza aromatica molto persistente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

VINIFICAZIONE: Appassimento delle uve selezionate su filari riparati dalla pioggia, pigiatura soffice delle uve, criomacerazione delle uve per 2 giorni. Pulitura del mosto con filtrazione, inizio di fermentazione a temperatura controllata di 16 C°. Allo svolgimento di circa 2 gradi alcolici, si mette il prodotto in barriques dove si lascia terminare la fermentazione. La fermentazione e successivo affinamento in barriques durano a seconda delle annate per circa 5-6 mesi. Al termine, ulteriore affinamento in vasca d'acciaio per 2 mesi, pulitura del vino e imbottigliamento sterile.

COLORE: Giallo dorato molto carico.

PROFUMO: Aromatico con sentori di uva Moscato appassita, miele, vaniglia, salvia, muschio, tiglio e rosmarino.

GUSTO: Dolce, caldo, complesso con buona struttura.

ABBINAMENTI: Vino nobile da dessert, ottimo con formaggi fermentati (gorgonzola) o da consumarsi in meditazione.

Alcool: 11,5%

Zucchero: 170gr/l



Tulipano



100% Moscato
Bianco.



12-14°C



Conservare
bottiglia in
orizzontale

Beppe Marino Azienda Vinicola

via Stazione 23 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Piemonte - Italy - Tel. +39(0)141.840677

info@beppe-marino.it

www.beppe-marino.it